BLANIK®
Innovación en la cocina

MANUAL DE USUARIO

MÁQUINA DE POPCORN

Modelo: BMPC02

Precauciones Importantes

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, las precauciones básicas de seguridad deben seguirse, incluyendo:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el aparato, el cable o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
3. Si es usada por niños, debe ser supervisado por un adulto.
4. Asegúrese de que el voltaje de la toma de corriente corresponde con el que aparece en la placa de características.
5. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
6. Durante el funcionamiento, mantenga las manos y el cable lejos de las partes calientes del aparato.
7. No coloque ni utilice el aparato sobre superficies calientes, tales como estufas, hornillos, ni cerca de llamas de gas abiertas.
8. No opere ningún aparato con un cable dañado de enchufe, o después de un mal funcionamiento o si se ha caído o dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
9. No utilice este aparato en exteriores.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
11. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o por un técnico autorizado, a fin de evitar un accidente.
12. No intente reparar este aparato por sus propios medios.
13. No utilice el aparato para otro uso distinto al indicado.
14. Este aparato no está destinado al uso por personas (incluye niños) con reducida capacidad física, sensorial o mental, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que les hayan sido dada las instrucciones o una supervisión al respecto del uso del aparato por una persona responsable por su seguridad.
15. Niños deben ser supervisados para asegurar que ellos no jueguen con el aparato.
16. Sólo para uso domestico
17. Para desconectar, ajuste todo control a la posición "OFF", luego retire el enchufe del tomacorriente.
19. Esta máquina de Popcorn no se apaga automáticamente. Añadir el maíz antes de operar. No añada nunca mantequilla, aceite ni azúcar en la cámara de calentamiento de aluminio del interior de la máquina de popcorn. Use solo maíz de curagua.
20. Deben seguirse todas las instrucciones siguientes. (5 min. es el tiempo máximo de uso).
21. Las pausas deben durar al menos 10 minutos.

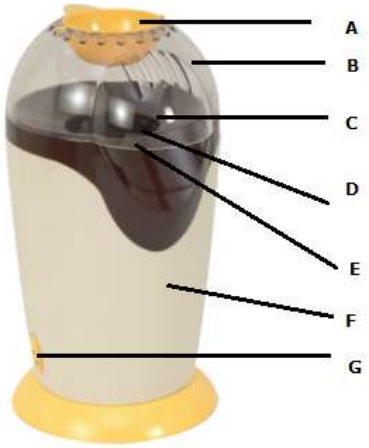
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Especificaciones Técnicas

Modelo	Voltaje	Frecuencia	Potencia
BMPC02	220 V	50Hz	1.200 W

Listado de Partes

A. Taza de medición
B. Tapa superior
C. Entrada del popcorn
D. Cámara de calentamiento de aluminio
E. Caño
F. Chasis
G. Interruptor



Antes de usarlo por primera vez

- Desembale cuidadosamente el aparato.
- Retire las bolsas de plástico de todas partes de la unidad. No deje las bolsas de plástico alrededor de los niños.
- Asegúrese de que todas las piezas están ahí y en buen estado.
- Limpie la máquina de popcorn y los accesorios con un trapo húmedo.
- Lea atentamente las instrucciones de uso y los puntos de seguridad a tener en cuenta.

Puntos de Seguridad

Este aparato es conforme a las normas vigentes para este tipo de producto.

1. Asegúrese de que los partidos de tensión de red al indicado en el aparato 220 V y que la toma puede proporcionar la energía necesaria.
2. Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable, segura de las salpicaduras.
3. No coloque el aparato directamente sobre superficies inestables (ropa de cama, muebles, etc).
4. Colocar el aparato en el centro de la mesa un mínimo de 20 cm de cualquier pared o plano vertical.
5. No mueva el aparato mientras está en uso.
6. Desenchufe el aparato si no funciona normalmente o si es inestable.

Instrucciones de Uso

1. Mida la cantidad de popcorn con la taza de medición proporcionada. Una medida completa por sesión es suficiente. Más de una medida completa puede llenar la máquina en exceso, y provocar un funcionamiento inadecuado.
2. Vierta el maíz de curagua por la parte superior de la cámara de calentamiento de aluminio.
3. Vuelva a colocar la taza de posición en su lugar en la tapa superior después de cada uso.

4. Ponga un recipiente grande bajo el caño de modo que el borde del recipiente toque el chasis de la máquina de popcorn. Es importante que el popcorn salga por el caño y caiga en el recipiente, y no se redirijan, queden bloqueadas o sean interferidas, ya que están calientes y un contacto prematuro puede provocar daños leves.
5. Unos instantes después de encender la máquina, automáticamente el popcorn pasará por el caño hacia el bowl, hasta que estén todas preparadas. Este proceso tardará entre 3 a 5 minutos.
6. Apague la máquina de popcorn y desconecte el enchufe de la corriente cuando se detenga la preparación.
7. Si necesita más popcorn, saque las que hayan quedado en la cámara de calentamiento de aluminio. Preste atención a no quemarse cuando manipule la tapa superior, ya que esta pieza, así como la taza de medición, se calientan mucho cuando la máquina de popcorn está funcionando.

Recetas

Ha pensado alguna vez hacer popcorn para un aperitivo. Aquí le proponemos algunas recetas para preparar de forma fácil, popcorn salado.

Mantequilla 'Maïtre de Hotel'

Ingredientes:

100 gramos de mantequilla suave
4 gramos de sal, una pizca de pimienta
Gotas de jugo de limón
1 cucharadita de perejil cortado.

Preparación:

Bata la mantequilla hasta lograr una consistencia cremosa. Incorpore los ingredientes restantes.
Derrita la mantequilla a baño maria o utilice la cuchara dosificadora (amarilla) y encienda su Máquina de Popcorn Blanik. Cuando salte el popcorn, la mantequilla estará lista para que aliñe y disfrute de un novedoso y delicioso aperitivo. Recuerde que siempre esto se debe hacer fuera de la máquina, en la cámara de aluminio solo debe poner el maíz de curagua, la preparación del popcorn se debe hacer en un bowl.

Mantequilla de queso Roquefort

Ingredientes

100 gramos de mantequilla blanda
1 cucharadita de mostaza fuerte
70 gramos de queso Roquefort
Sal y pimienta

Preparación

Mezcle todos los ingredientes,

Derrita esta preparación a baño maría o introduzca esta preparación en la cuchara dosificadora y encienda su Máquina de Popcorn. Cuando salte el popcorn, la mantequilla estará lista para que aliñe y disfrute de un novedoso y delicioso aperitivo. Recuerde que siempre esto se debe hacer fuera de la máquina en un bowl.

Mantequilla de Perejil

Ingredientes

100 gramos de mantequilla

1 cucharada de perejil bien picado

Sal y pimienta a gusto

Preparación

Ablande 100 gramos de mantequilla e incorpore una cucharada de Perejil bien picado. Agregue sal y pimienta a gusto. Cuando salte el popcorn, la mantequilla estará lista para que aliñe y disfrute de un novedoso y delicioso aperitivo.

Recetas para saborizar popcorn dulce

Caramelo

Ingredientes

5 cucharadas de azúcar

1 cucharadita de agua

Preparación

En una olla y sartén antiadherente de tamaño mediano, ponga 5 cucharadas de azúcar y una cucharadita de agua, y deje fundir a fuego medio. Cuando tome color dorado, apague el fuego e incorpore su popcorn recién salido de su Máquina de Pop Corn Blanik Revuelva rápidamente para que queden bien impregnadas y dulces. Consúmalas dentro de las próximas tres horas para evitar que el popcorn se humedezca.

Bolitas de Pop Corn con chocolate

Ingredientes

200 gramos de chocolate

Preparación

Derrita 200 gramos de chocolate a Baño de María. Cuando esté completamente fundido, retire de la fuente de calor e introduzca su popcorn, revolviendo de tal manera que se impregnen en el chocolate. Con una cuchara, retire un puñado de popcorn y forme bolitas de 4 cm de diámetro. En un papel mantequilla o sobre un

plástico, deje enfriar. Cuando estén sólidas, pínchelas con una brocheta y sirva esta novedosa y entretenida preparación.

Garantía

Este aparato está garantizado durante 1 año a partir de la fecha de compra contra cualquier defecto de fabricación. La garantía quedará totalmente anulada, si la avería se ha producido por golpes, ralladuras, caídas, instalación incorrecta por parte de un servicio externo no autorizado por BLANIK, desgaste producido por maltrato o uso indebido, casos fortuitos o de causa mayor y en aquellos modelos que posean luz interior, los casos de ampolletas quemadas. Durante este período de garantía, el aparato será reparado sin costo alguno, en los Servicios Técnicos Autorizados por BLANIK. Es imprescindible presentar la boleta de compra cuando se solicite la garantía. La garantía se debe tramitar directamente con el distribuidor con el que se adquirió el producto.

Ante consultas o comentarios llamar al 27992043, o contactarse al correo serviciotecnico@topkitchen.cl

BLANIK
Innovación en la cocina

NO OLVIDES VISITARNOS A NUESTRA PÁGINA EN FACEBOOK Y NUESTRO CANAL BLANIK TV EN YOUTUBE.

CONOZCA OTROS DE NUESTROS PRODUCTOS

Máquina de Granizados

Frozen Fruit Maker

Quesadilla Maker

Macarons Set

Waffle Maker

Fondue Maker

Olla a Presión para Microondas

Sandwich Maker

Yogurt Maker